

# CHOCLET

Chocheten vom Dienstag 16. Oktober 2012  
Gruppe B

## Herbstmenü

Apéro: Sbrinzwürfel garniert

\*\*\*

Gebratene Steinpilze auf Dörrtomaten-Kräuter-Risotto

\*\*\*

Hirschentrecôte an Pflaumen-Armagnac-Sauce  
Spätzli, Rosenkohl

\*\*\*

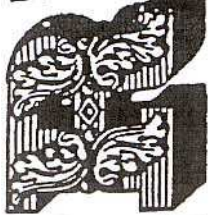
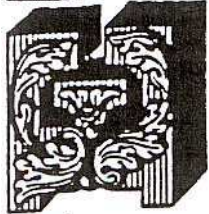
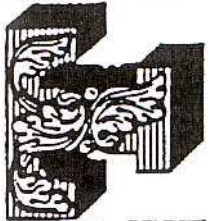
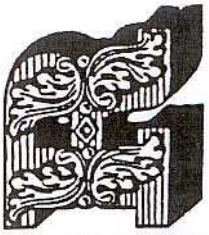
Herbstlicher Früchtegratin

\*\*\*

Wein weiss:  
Domaine de Valmont blanc, Grand Cru Morges AOC La Côte

Wein rot:  
Château de Muzot Cuvée, Valais AOC, 2010

Auf gutes Gelingen und en Guete!  
Gruppe B: Peter Lüthi, Peter Lauber, Peter Gärtner und René Mathys



## Gebratene Steinpilze auf Dörrtomaten-Kräuter-Risotto



### Risotto (Mengen für 4 Personen)

- 80 g Dörrtomaten, in Öl eingelegt
  - 2 Stück Schalotten und 2 Stück Knoblauchzehen
  - ½ Bund Basilikum und ½ Bund Petersilie, glattblättrig
  - 1 Zweig Rosmarin
  - 2 EL Olivenöl
  - 20 g Butter
  - 300 g Risottoreis
  - 1 dl Noilly Prat oder weissen Sherry oder Weisswein
  - 0.75 l Gemüsebouillon
  - 40 g Sbrinz oder Parmesan, gerieben
  - Salz, schwarzer Pfeffer
- 
- 500 g Steinpilze, schöne feste
  - 4 Stück Knoblauchzehen
  - 5 EL Olivenöl und 1/2 EL Zitronensaft
  - Salz, Pfeffer

1. Die Dörrtomaten in Streifen, dann in Würfelchen schneiden. Die Schalotten und den Knoblauch schälen und fein hacken. Basilikum, Petersilie und Rosmarin ebenfalls hacken.

2. In einer mittleren Pfanne Öl und Butter erhitzen. Schalotten und Knoblauch darin glasig dünsten. Dörrtomaten und Reis beifügen und kurz mitrösten. Mit Noilly Prat ablöschen und diesen fast vollständig einkochen lassen. Dann die Hälfte der Bouillon dazugießen und unter häufigem Rühren vom Reis vollständig aufnehmen lassen. Bis hierher kann der Risotto vorbereitet werden.

3. Die Steinpilze mit einem Küchentuch oder Küchenpapier abreiben; wenn möglich nicht waschen, da sich die Pilze mit Wasser vollsaugen. Unschöne Stellen wegschneiden. Bei älteren Pilzen auch die Röhren unter dem Hut entfernen. Die Pilze in Scheiben schneiden.

4. Den Knoblauch schälen und in dünne Scheibchen schneiden.

5. Die restliche Bouillon zum Reis geben, diesen aufkochen, dann die Kräuter beifügen und den Reis zugedeckt noch so lange kochen lassen, bis er gerade knapp bissfest ist. Wenn nötig noch etwas Bouillon nachgießen. Am Schluss den Käse untermischen und den Risotto mit Salz und Pfeffer abschmecken. Zugedeckt neben der Herdplatte noch 5 Minuten ziehen lassen.

6. Inzwischen eine grosse Bratpfanne leer erhitzen. Die Steinpilze hineingeben und ohne Fettzugabe anbraten, bis sie ihre Flüssigkeit verloren haben. Erst dann Olivenöl und Knoblauch beifügen, die Pilze mit dem Zitronensaft beträufeln, mit Salz sowie Pfeffer würzen und kurz fertig braten.

7. Den Reis auf einer vorgewärmten Platte anrichten und die Steinpilze darüber geben. Sofort servieren.

## Hirschentrecôte an Pflaumen-Armagnac-Sauce

(Mengen für 4 Personen)

8 getrocknete Pflaumen, ohne Stein  
50 ml Armagnac oder Cognac  
1 Schalotte  
ca. 600 gr. Hirschentrecôte am Stück  
Salz, schwarzer Pfeffer aus der Mühle  
2 EL Bratbutter  
2 dl Wildfond  
1 Sternanis  
1 ½ dl Rahm  
1 Prise Zimtpulver  
1 Prise Ingwerpulver  
Einige Tropfen Zitronensaft

Pflaumen der Länge nach vierteln. Im Armagnac (oder Cognac) 30 Minuten marinieren. Backofen auf 80°C vorheizen, eine Platte miterwärmen.

Die Schalotte fein hacken.

Das Fleisch mit Salz und Pfeffer würzen. In heisser Bratbutter rundum ca. 8 – 10 Minuten anbraten, auf die vorgewärmte Platte legen und im 80° C warmen Ofen 1 – 1 ¼ Stunden nachziehen lassen.

Im Bratensatz die Schalotte andünsten, Wildfond dazugeben und die Pflaumen samt dem Armagnac und dem Sternanis beifügen. Sauce zur Hälfte einkochen lassen.

Rahm beifügen und so lange kochen lassen, bis die Sauce leicht bindet. Mit Salz, Pfeffer, Zimt, Ingwer und Zitronensaft abschmecken. Nach Belieben mit einem zusätzlichen Schuss Armagnac oder Cognac parfümieren. Den Sternanis entfernen.

Vor dem Servieren die Sauce nochmals aufkochen. Hirschentrecôte in etwa ½ cm dicke Scheiben aufschneiden.

## Rosenkohl

500 g Rosenkohl in siedendem Salzwasser oder Bouillon ca. 15 Minuten knapp weichkochen. Köpfchen halbieren, abtropfen. 2 Orangen filettieren, beiseite stellen.

2 feingehackte Schalotten, 1 fein gewürfeltes Rüebli und einige geschnittene Salbeiblätter andämpfen.

1 1/2 dl Orangensaft dazugeben, 5-10 Min köcheln. Rosenkohl dazugeben, kurz mitköcheln. Mit Salz, Pfeffer, Cayennepfeffer würzen. 2 EL Butter in kleinen Stücken unterziehen. Orangenfilets dazugeben, kurz erwärmen.

Alternative: Rosenkohl nach dem Abtropfen in heisser Butter schwenken, Mit Pfeffer und Sherry abschmecken.

## Herbstlicher Früchtegratin

(Mengen für 4 Personen)

2	Kaki, geschält, in Stücken	
2	grosse, reife Feigen, geschält	in je 8 Schnitze geschnitten
einige	weisse und blaue, grosse Traubenbeeren	halbiert und entkernt
8	harte Amaretti	zerbröckelt (über die Früchte streuen)

### Marinade:

2 EL Amaretto, Kirsch oder Portwein  
8 EL Orangensaft  
½ Zitrone, abgeriebene Schale, und 2 TL Zitronensaft  
Alles gut mischen, über die Früchte und Amaretti träufeln, 1/2 Stunde marinieren

### Meringuemasse:

2 Eiweiss                      2 EL Zucker                      2 TL Vanillezucker

Eiweiss steif schlagen, Zucker und Vanillezucker beifügen, weiterschlagen, bis der Eischnee glänzt. Masse über die Früchte verteilen und gratinieren.

(Entweder etwa 3 Minuten unter dem Grill bei 250°C oder ca. 8 Minuten in der Mitte des auf 200°C vorgeheizten Backofens.)